

Menuvorschläge ab 10 Personen, für alle Gäste ein einheitliches Menu

Vorspeisen

Bouillon mit Gemüsestreifen oder hausgemachten Flädli	Fr.	7.50
Kürbiscremesuppe mit Rahmhaube	Fr.	8.50
Klare Wild-Kraftbrühe mit Rehfleischklöschen Einlage	Fr.	10.50
Grüner Blattsalat	Fr.	8.00
Gemischter Saisonsalat	Fr.	9.50
Nüsslisalat «Jäger Art» mit sautiertem Speck, Brotcroutons, Pilzen und gehacktem Ei an Kürbis-Balsamico-Dressing	Fr.	10.50
Reh-Leberli mit Kräutern im Blätterteig-Pastetli und Salatstrauss	Fr.	16.50
Hausgemachte Ravioli mit Wildfleisch-Füllung an Eierschwämmli-Rahmsauce	Vorspeise Hauptgang	17.50 27.50
Beefsteak Tatar serviert mit Toast und Butter mit Cognac verfeinert (mild, mittel oder pikant)	Fr.	20.50

Hauptspeisen (mit Nachservice)

Hauptgang 1 Schweinshalsbraten gespickt mit Zwetschgen oder Aprikosen Kartoffelgratin Gemüsevariation	Fr.	25.00
Hauptgang 2 Pouletbrust «Steigärtli» gefüllt mit Frischkäse und Kräutern aus unserem Steigärtli Pilaw-Reis Gemüsevariation	Fr.	26.50
Hauptgang 3 Chämibraten an Rosmarinjus Kartoffelgratin Gemüsevariation	Fr.	29.50

Hauptgang 4 Schweinssteak „Hausart“ auf Rahmgemüse Rösti-Kroketten Grilltomate	Fr.	29.50
Hauptgang 5 Rindsschmorbraten „Grossmutter Art“ Kartoffelgratin Gemüsevariation	Fr.	32.00
Hauptgang 6 Schweinsfilet am Stück gebraten mit Calvadosrahmsauce Butter-Tagliatelle Gemüse garnitur	Fr.	35.00
Hauptgang 7 Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ Butterrösti Gemüsevariation	Fr.	36.00
Hauptgang 8 Kalbs-Piccata „Milanaise“ Safranrisotto Gemüsevariation	Fr.	38.00
Hauptgang 9 Lammnierstück rosa gebraten in der Kräuterkruste Bäckerinnenkartoffeln Gemüsevariation	Fr.	39.50
Hauptgang 10 Kalbs-Saltimbocca mit Marsalajus Safranrisotto Gemüsevariation	Fr.	39.50
Hauptgang 11 Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise Kartoffelgratin Gemüsevariation	Fr.	44.00

Desserts hausgemacht

Frittierte Joghurtglacé mit Rhabarberkompott	Fr.	12.50
Crema Catalana	Fr.	12.50
Götterspeise mit Rhabarber	Fr.	12.00
Gebrannte Crème nach Grosi's Rezept	Fr.	9.00
Eiskaffee «Gormund» mit Kirsch und Rahm	Fr.	9.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr.	10.50